

DINNER COURSE

24 ヶ月熟成パルマ産生ハムと旬の果実

真鯛とつぶ貝のカルパッチョ 柑橘のヴィネグレット

ヴィシソワーズ コンソメジュレとシブレット

イサキのポワレ ラビゴットソース

国産牛ロース肉のグリル ソースヴァンルージュ

旬のメロン バニラのブランマンジェ シャンパングラニテ

パン

コーヒー / 紅茶

The Classic House
at Akasaka Prince